



## Mitarbeiterseminar in unserer Rothsee Galerie

*Ein Tipp von uns – genießen Sie bereits beim Lesen!*

### A Frühstück Imbiss



*Kaffee in Kanne, auch entkoffeiniert  
Kaffevariationen z. B. Cappuccino/Latte Macchiato u. mehr, heiße  
Schokolade mit o. ohne Sahne nach \*Wunsch.  
Tee versch. Sorten, Heißes Wasser in Kannen, dazu.*

*Granini Fruchtsäfte in Karaffen  
Mineralwasser spritzig in Flaschen a 0,75 L  
Volvic Naturell in Flaschen a 1,0 L  
Limonaden/Coca Cola in Flaschen a 0,50 L  
Bitter Lemon in Flaschen a 0,2*



#### *Kleingebäck*

*aus unserer Backstube: kleine Stückchen.  
Napfkuchen, Blechkuchen  
Laugenbrezeln, frisch aus dem Ofen  
Brötchen & Brot in reicher Auswahl*

### B Mittag



*4 St. Hähnchenspieße „Hawaii“ ,Brustfleisch u.  
Ananasstück. gegrillt auf Salat - mit Weißbrot serviert*



*Ossobuco alla milanese Kalbsbeinscheiben im Rohr geschmort,  
auf Wurzelgemüse an fruchtiger Tomatensauce dazu Tagliatelle*



*Kalbshaxe im ganzen gebraten, ausgelöst serviert.,  
an Natursauce mit fränkische Klöß'.*



#### *Schnitzel alla Romana*

*Schweineschnitzel m. Tomatenscheiben belegt, mit Mozzarella überbacken an  
Tomatensauce „Toskana“, serviert m. Tagliatelle al dente.*



#### *Lendenmedallion auf Blattspinat*

*mit Mozzarella überbacken, an Weißwein-Tomatensauce dazu Tagliatelle al dente.*



#### *Tagliatelle,*

*an Rahmsauce mit Lachs*



#### *Zanderfilet gold-braun,*

*an Fischfond mit Rahm verfeinert, Salzkartoffeln mit frischem „Peterla,  
Zitronenscheibe m. Dillsträußchen.*



#### *Schnitzel „Wiener Art“*

*mit Pommes Julien*



*Beilagen-Salatteller zur Wahl zu o. g. Speisen.*



#### *6 St Orig. „Nürnberger“ Bratwürstchen.,*

*auf Kraut m. Brot & Senf*



#### *Riesen-Currywurst*

*mit Pommes Frites*



#### *Strandhaus-Salatschüssel,*

*m. Käse- u. Schinkenstreifen oder m. Tintenfischringen oder m. Hähnchenspieße*



## Mitarbeiterseminar in unserer Rothsee Galerie (Forts.)

Mittag  
vegetarisch



*Tomaten-Mozzarella-Salat (mariniert m. Olivenöl & Balsamico, garniert mit frischem Basilikum) mit Ciabatta.*



*Lasagne vegetarisch Tomatensauce, Sahne & Gemüse, überbacken mit Parmesan.*



*Tomaten-Mozzarella-Auflauf mit Käse überbacken*



*Nudel-Brokkoli-Auflauf, Sahne & Kräuter m. Käse überbacken*



*Ofenkartoffel, mit Dip und Salatteller*

---

C Nachmittag



empfehlen wir der einsetzenden Müdigkeit mit ein bisschen Bewegung entgegen zu wirken, Kuchen/Torten aus unserem selbstgebackenen Sortiment direkt an der Kuchenvitrine im EG-Gastraum zu wählen, Kaffeespezialitäten zu ordern und gleich an Ort u. Stelle zu genießen.

*Ihre Wirtsfamilie W. & F. Möltner*